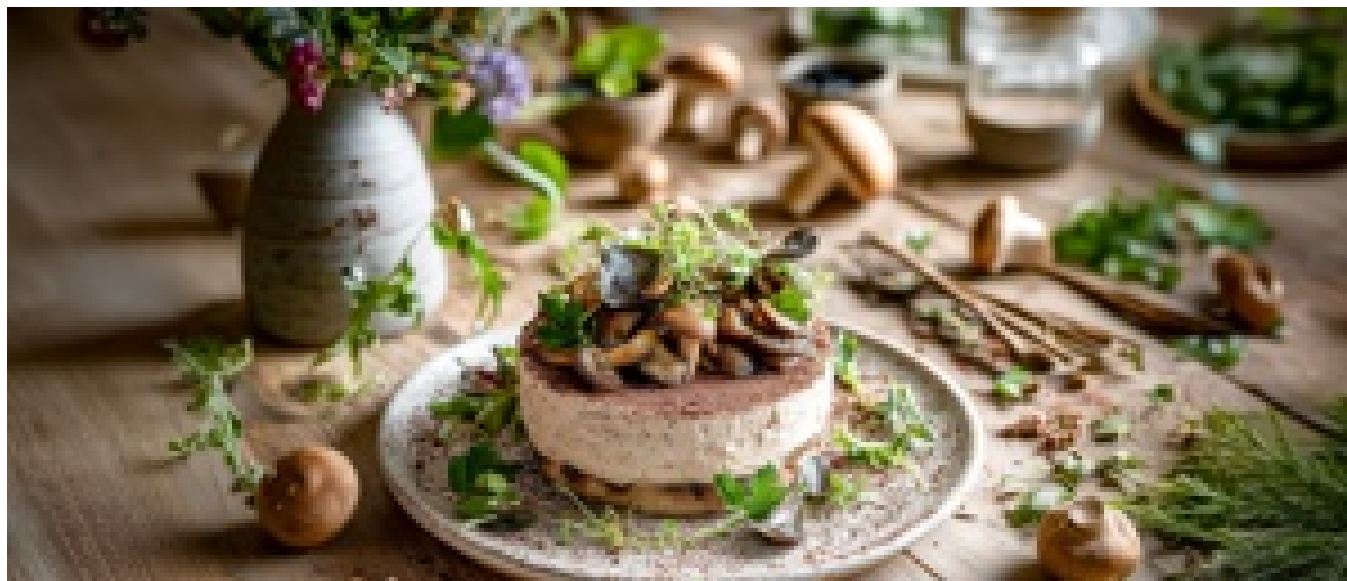




Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Waldpilz-Tiramisu

- 2 EL GEFRO Natives Olivenöl Extra
- GEFRO Salatwürze
- 60 g GEFRO Edelpilz Cremesuppe
- 4 Dessertringe aus Metall, ca. 8 cm Durchmesser
- 2 Scheiben Bauernbrot (etwa 2 cm dick)
- 250 ml Milch, 1,5% Fett
- 0,5 TL Trüffelöl
- 1 EL glatte Petersilie, fein gehackt
- 2 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
- 200 ml Sahne
- Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 EL Weißweinessig
- 200 g frische Pilze, z.B. Pfifferlinge
- 200 g Zupfsalat, geputzt
- Salz
- Kakaopulver, zum Bestäuben

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Waldpilz-Tiramisu

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 40 Minuten

Nährwerte pro Portion:

26,7 g Fett	27,6 g Kohlenhydrate	8,7 g Eiweiß	5,8 g Ballaststoffe	382
kcal Brennwert				

Waldpilz-Tiramisu

1. Brotboden vorbereiten:

Mit einem Dessertring 4 Kreise aus dem Bauernbrot ausstechen. Die Dessertringe auf ein Tablett stellen und jeweils eine Brotscheibe als Boden hineinsetzen.

2. Pilzcreme kochen:

250 ml Milch (1,5 % Fett) in einem Topf erwärmen und 60 g GEFRO Edelpilz Cremesuppe einrühren. Kurz aufkochen, vom Herd nehmen und ½ TL Trüffelöl sowie 1 EL fein gehackte Petersilie unterrühren. 2 Blatt eingeweichte Gelatine in der heißen Masse auflösen. Die Pilzcreme in eine große Schüssel geben und unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen.

3. Mousse fertigstellen:

200 ml Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die abgekühlte Pilzcreme heben. Mit frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken und in die vorbereiteten Dessertringe füllen. Mindestens 1 Stunde kaltstellen.

4. Salat & Pilze anrichten:

In der Zwischenzeit ein Dressing aus 2 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra, 1 EL Weißweinessig, 2 EL Wasser und etwas GEFRO Salatwürze anrühren.

200 g frische Pilze putzen und 200 g Zupfsalat waschen.

1 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra in einer Pfanne erhitzen, die Pilze kräftig anbraten und mit Salz sowie Pfeffer würzen.

Zupfsalat und Pilze kreisförmig auf Tellern anrichten und mit dem Dressing beträufeln.

5. Servieren:

Das Waldpilz-Tiramisu vorsichtig aus den Ringen lösen, mit etwas Kakaopulver bestäuben und in die Tellermitte setzen.

Tipps & Varianten:

Tip: Wenn keine Metallringe vorhanden sind, einfach Kaffeetassen mit Klarsichtfolie auslegen, die Pilzmousse hineingeben und die Brotscheiben als Deckel daraufsetzen.

Variante: Für eine intensivere Note kann anstelle des Trüffelöls etwas GEFRO BIO Würzmischung »Bella Italia« verwendet werden – das verleiht der Mousse ein herrlich mediterranes Aroma.